

WLP 080 CREAM ALE YEAST BLEND



CARACTERÍSTICAS

Una combinación de levadura ale y lager, esta cepa produce una clásica Cream Ale. La combinación de cepas produce una agradable y ligera nota frutal con sabores limpios al estilo Pilsner y una amargura del lúpulo ligeramente tenue.

ESTILOS

Dusseldorf Altbier, Kölsch, Cream Ale, Ordinary Bitter

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 75.00-80.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación:
18-21°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: -
Acetato de etilo: -
1-Propanol: -
Acetaldeido: -
Total 2,3-Pentanodiona: -
Etanol: -

